



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR GÖBETESİ (ESKİŞEHİR)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

3 bardak su

1/2 yemek kaşığı tuz

Aldığı kadar un

500 gram tereyağı

1 bardak sıvı yağ

İç malzemesi:

1 kilo kıyma

1.5 bardak pirinç

Tuz

Karabiber

Sıvı yağ

1,5 su bardağı su

İçi için, kıyma az yağda rengi dönene kadar kavrulur ve yarım bardak sıcak su eklenir, 3- 5 dakika kaynatılır.

Sonra pirinç eklenerek bir bardak su daha ilave edilip pişirilir.

Tuz ve karabiber konularak soğumaya bırakılır (İç malzeme, hamura soğuk konulmalıdır).

Un, su ve tuz karıştırılır, kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır, 10 dakika dinlenir.

Daha sonra bezelere ayrılır (Yaklaşık 70 tane beze olur).

Bezelerin yarısı tepsinin alt kısmı için yarısı harcın üst kısmı olacak şekilde ayrılır.

Tereyağı eritilir sıvı yağ ile karıştırılır.

Bezelerin çapı 10 cm olacak şekilde yuvarlak açılır.

Açtığımız bezeler yağlanarak üst üste yedişerden 5 gruba ayrılır (Harcın üstüne yerleştirilecek diğer 35'lik grup içinde aynı şekilde ayırım yapılır).

Yağlanan gruplar açılarak tepsiye yaydırılır, açma işlemi el ile çekerek yapılır.

Eller yumruk yapılır, iki kişi karşılıklı olarak elin üst kısmı ile hamur, yavaş ama sürekli çevrilerek açılır ve tepsi boyutuna gelince tepsiye yerleştirilir (tepsinin boyutu kadar yağlı grup gere gere açılır).

5 grup da yağlanarak tepsiye yerleştirildikten sonra iç malzemesi dökülür.

Üst taraf için yine yağlama ve tepsiye yayma işlemi yapılır.

Tepsiye hamurun üstü hafif kare şeklinde çizilerek dengersiz kabarması önlenir.

Kalan yağ kızdırılarak hamurun üzerine dökülerek, fırında 200 derecede yarım saat pişirilir.

Fırından çıkarılarak 15 -20 dakika dinlendirilir ve 8-10 cm karelik dilimlere kesilerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145785 • adı:Tatar Göbetesi (Eskişehir) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:21.09.2024 - 04:42